



# Chia Mix

Im Geschmack sind Chiasamen sehr leicht nussig.  
Chiasamen als Zutat trägt dazu bei, dass dieses  
Chia-Brot und -Brötchen eine Quelle von Omega-3  
Fettsäuren ist.



# CHIA Mix

## 30% Vormischung zur Herstellung von Chia-Brot

### Teig (kurze Triebführung)

Chia Mix	600 g
550er Mehl oder Ruchmehl	1'400 g
Olivenöl	10 g
Klipfel Hefe	80 g
Wasser	1'370 g
Gesamtteig	3'460 g

### Teig (lange Triebführung)

Chia Mix	600 g
550er Mehl oder Ruchmehl	1'400 g
Olivenöl	10 g
Klipfel Hefe	20 g
Wasser	1'370 g
Gesamtteig	3'400 g

### Herstellung

<b>Verarbeitung</b>	Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.
<b>Knetzeit (Spirale)</b>	3 Minuten 1. Stufe 6 Minuten 2. Stufe
<b>Teigtemperatur</b>	26° C
<b>Teigruhe</b>	15 - 16 Stunden bei 4-5° C (nur bei lange Triebführung)
<b>Stockgare</b>	10-15 Minuten Abwiegen, aufarbeiten, Teigling in Chia Mix eintunken.
<b>Teigling</b>	400 g / nach Wunsch
<b>Stehzeit</b>	35 - 40 Minuten in Gärraum 28° C 55 - 65 Minuten in Gärraum 28° C (bei lange Triebführung)
<b>Backzeit</b>	40 Minuten, etwas Dampf geben
<b>Temperatur</b>	230° C / 220° C
<b>Dampfabzug</b>	zu / letzte 10 Minuten auf



#### Klipfel Hefe AG

Im Kunzental 6  
CH-4310 Rheinfelden  
Telefon +41 61 836 88 88  
info.klipfel.ch@lesaffre.com  
www.klipfel.ch

EIN UNTERNEHMEN VON LESAFFRE 

BAKING CENTER | SCHWEIZ